

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kesibukan dan tuntutan hidup masyarakat saat ini mengakibatkan bergesernya pola konsumsi masyarakat dari mengkonsumsi daging segar menjadi daging olahan yang siap dimasak (*ready to cook*) dan siap dimakan (*ready to eat*). Makanan cepat saji sekarang sudah menjadi gaya hidup karena selain harganya terjangkau, makanan cepat saji mudah diolah, praktis, dan tahan lama. Salah satu makanan cepat saji yang sering dikonsumsi adalah sosis.

Sosis adalah daging giling yang dikombinasikan dengan garam, bumbu, dan bahan lainnya, yang dapat dimasukkan ke dalam selongsong dengan ukuran tertentu. Menurut Allen (2015), sosis pada awalnya dibuat untuk persediaan makanan selama musim dingin karena daging mudah membusuk bila tidak segera diolah. Perkembangan produk sosis awalnya didorong oleh faktor ekonomi, seperti penggunaan daging dengan kualitas yang lebih rendah (sisir potongan daging, kepala, pundak, dan produk sampingan lain yang masih dapat dikonsumsi) (Xiong dan William, 2001). Sosis memiliki banyak variasi mulai dari jenis daging yang digunakan, bumbu, bahan, hingga proses pengolahannya (Thohari dkk., 2017). Sosis *ready to eat* merupakan salah satu variasi produk sosis yang siap dikonsumsi tanpa proses pemasakan, dikarenakan sosis tersebut sudah dikemas dan sudah melalui proses pemasakan.

PT. So Good Food RTE Boyolali merupakan industri pangan yang bergerak dalam pengolahan bahan pangan hewani (industri pengolahan daging), yaitu sosis *ready to eat* (RTE) dengan brand “So Nice”. PT. So

Good Food RTE berlokasi di Jl. Solo-Semarang Km 5 Teras, Boyolali, Jawa Tengah. PT So Good Food RTE memilih lokasi ini karena Boyolali merupakan salah satu wilayah di Jawa Tengah yang memiliki *cost* yang rendah dalam segala aspek sehingga dapat menekan biaya operasional perusahaan, baik dari segi biaya produksi maupun biaya logistik. Boyolali juga mempunyai akses untuk menerima bahan baku atau mengirim produk jadi ke seluruh daerah Jawa karena terletak di pulau Jawa bagian tengah.

PT. So Good Food RTE Boyolali memilih daging ayam sebagai bahan baku sosis “So Nice” karena daging ayam relatif lebih murah jika dibandingkan dengan daging lain. PT. So Good Food RTE telah beroperasi selama 7 tahun dalam memproduksi sosis “So Nice” yang dikenal oleh masyarakat luas dengan produknya yang berkualitas, aman untuk dikonsumsi, sehat, halal, dan harga yang terjangkau, sehingga menjadi dasar pemilihan untuk Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. So Good Food RTE Boyolali bagian pengolahan sosis RTE “So Nice”.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan secara umum adalah untuk memahami dan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta menyelesaikan permasalahannya di lapangan.

Secara Khusus, PKIPP bertujuan untuk:

1. Mempelajari dan memahami aplikasi dari proses pembuatan produk sosis RTE “So Nice” meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.

2. Untuk mempelajari permasalahan-permasalahan praktis selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian sosis RTE “So Nice”, serta mengetahui cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi industri selama proses pengolahan sosis RTE “So Nice”.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode:

1. Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti karyawan perusahaan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, dan distribusi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

2. Observasi Lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan dalam mempelajari kondisi dan kegiatan yang ada di perusahaan seperti pengamatan proses produksi sosis “So Nice”, pengamatan tempat-tempat produksi seperti gudang *raw material* dan *finished good*, ruang penyimpanan, produksi, pengemasan, pengolahan limbah.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi dan mendukung informasi yang diperoleh selama mengerjakan laporan praktek kerja.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 2 Januari 2019 sampai dengan 1 Februari 2019 dengan 5 hari kerja dalam 1 minggu. Jam kerja pada hari Senin sampai dengan Jumat dimulai pada pukul 08.00–17.00 WIB. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. So Good Food Boyolali RTE yang berlokasi di Jl. Solo-Semarang Km 5 Teras, Boyolali.